

Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet

Beitrag von „CatelynStark“ vom 24. Oktober 2021 11:30

Ich habe den Monsieur Cuisine Connect und nutze ihn mal mehr, mal weniger, bin aber insgesamt sehr zufrieden damit. Ein Thermomix war mir persönlich zu teuer, aber der MCC kostet so zwischen 300 und 400 Euro. Es kann auch so gut wie alles in die Spülmaschine. Es gibt Gerichte, da muss man alle zwei Minuten was zusätzlich reinschmeißen und es gibt Gerichte, da muss man das nicht, da schmeißt man alles rein (oder auch auf mehreren Etagen) und lässt es laufen.

Die Bratfunktion ist so lala, wenn das "Brataroma" wichtig ist, brate ich halt in der Pfanne an.

Zum Kleinschneiden finde ich den MCC auch wirklich gut, denn er schafft viel, was mein kleiner Mixer nicht schafft. Brauche ich z.B. frisches Suppengrün, muss ich das nur noch putzen, in ziemlich große Stücke schneiden, ab in den MCC, 10 Sekunden Turbotaste, fertig. DAS schaffe ich im Leben nicht mit der Hand (und auch nicht mit dem kleinen Mixer). Da bis auf den Gummiring zur Abdichtung alles in den Spülmaschine kann, ist auch das keine Arbeit.

Ich würde mal schätzen, dass ich ca. ein bis zweimal im Monat wirklich Essen mit dem MCC zubereite. Aber in Gebrauch zum schneiden und hexeln habe ich ihn deutlich öfter.

Generell kuche ich fast jeden Tag frisch (ob Thermomix oder Ähnliches Kochen ist oder nicht, muss jeder für sich selbst entscheiden) und würde mal behaupten: das Essen aus dem MCC ist gut! Und das Essen aus Pfanne/Topf/Backofen etc. ist auch gut.

Ich kenne es auch, dass man sich schämt, wenn man so ein Gerät benutzt, aber ich wüsste nicht warum.

Zitat von Sissymaus

Zum Gebrauch: ich habe festgestellt, dass man das Ding nur als Erleichterung ansieht, wenn man vorher auch ohne Fertig/Halbfertigprodukte gekocht hat. Ich kenne nämlich Leute, die enttäuscht waren, weil man eben die Paprika doch noch putzen muss und den Knoblauch schälen muss, bevor das Gerät das weiterverarbeitet.

Dieser Aussage stimme ich uneingeschränkt zu. Wer vorher nur die Tiefkühllasagne in den Ofen geschoben hat, wird zwangsläufig enttäuscht sein, denn es ist mehr Arbeit. Und auch wer sein Chili Con Carne vorher mit Maggi Fix gemacht hat, wird sagen "dauert mit dem Thermomix/MCC/xxx viel länger". Klar dauert das länger. Kommen halt frische Zutaten rein, die vorbereitet werden müssen.